SANTOS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 –
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr

CENTRIFUGA N° 50

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- **DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ**
- **CERTIFICATO DI GARANZIA**

Traduzione della versione originale

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

Nota : Per una maggiore comprensione dei paragrafi seguenti, far riferimento agli schemi riportati in fondo al manuale.

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

IL PRODUTTORE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LIONE) FRANCIA

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **Centrifuga**
Numero del tipo: **50, 50C**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguit:
  - N° 2006/95/CE (Direttiva bassa tensione)
  - N° 2004/108/CE (Direttiva CEM)
  - N° 2002/95/CE (Direttiva RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Direttiva DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- **NF EN 1678+A1: 2010,** Macchine per prodotti alimentari – **Tagliaverdure** Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.
  Questa Norma europea è una norma di tipo C, secondo la definizione data nella EN ISO 12100. Qualora le disposizioni della norma di tipo C divergano da quelle citate nelle norme di tipo A o B, le disposizioni della norma di tipo C prevalgono sulle disposizioni delle altre norme. Questa norma dà gli strumenti per conformarsi alle prescrizioni della direttiva "macchine" n°2006/42/CE, (vedi allegato ZA)
- **NF EN 12547+A1 : 2010 Centrifuga**. Prescrizioni normali di sicurezza.
- NF EN ISO 12100 -1 e 2 :2004: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2006: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2005, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2013 - Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: **Particular requirements for commercial electric kitchen machines**

VAULX-EN-VELIN, **01/01/2014**
Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**
Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:

NORME DI SICUREZZA

L’uso di questo apparecchio e di qualsiasi altro elettrodomestico prevede l’osservanza delle seguenti precauzioni:

Leggere tutte le istruzioni.

Nota: per una più facile comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi posti alla fine del manuale.

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Durante tutte le attività di manutenzione, compreso il disimballaggio della macchina, è opportuno evitare di afferrare o sollevare l'apparecchio dalla maniglia di serraggio (1) del coperchio o dalle leve di chiusura (9).
Non lasciare in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

Una sola persona è sufficiente per l’utilizzo dell’apparecchio. Ai fini della comodità d'uso, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o su un piano di lavoro, in modo che il beccuccio e l'interruttore di avvio/arresto siano rivolti verso l'utente (altezza consigliata: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente stesso). Posizionando così l'apparecchio, il contenitore della polpa si troverà sul retro della macchina.
Qualora la profondità del piano di lavoro fosse eccessivamente ridotta, si consiglia di posizionare l'apparecchio con il beccuccio per l'uscita del succo sul lato sinistro e l'interruttore di avvio/arresto in vista sulla parte anteriore. Scegliendo questa posizione, si avrà il contenitore della polpa sul lato destro.

Al momento della pulizia e dell'installazione, maneggiare con cautela il gruppo del cestello (5), al fine di non alterarne la geometria e di evitare di nuocere al funzionamento ottimale dell'apparecchio.

USI DA EVITARE:

1. Non introdurre alimenti nel canale utilizzando il dispositivo di pressione prima di aver avviato l'apparecchio.
2. L'apparecchio non è stato progettato per la lavorazione di alimenti surgelati.
3. Snocciolare la frutta prima di introdurla nella centrifuga (ad es.: manghi, albicocche, pesche). Non lasciare noccioli nella centrifuga.
4. Non lasciare in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
5. Non eseguire la pulizia sotto getto d'acqua o con dispositivi a pressione
6. Non utilizzare mai spugne abrasive per pulire il cestello
7. E' proibito far funzionare l'apparecchio su un piano d'appoggio con inclinazione superiore a 10° rispetto al piano orizzontale. I 4 piedi della macchina devono appoggiare sempre su questo piano.

8. Per ragioni di protezione dai rischi di elettrocuzione, non immergere il basamento nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
9. Scollegare l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, assistenza.
10. Non utilizzare pezzi di ricambio diversi dai pezzi originali certificati SANTOS.
11. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.
12. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
13. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
14. Non collocare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di una fonte di calore.
15. Il presente apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente ad un utilizzo professionale. L'uso domestico non è previsto.
16. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone con esperienza o conoscenza limitata, se non aiutate da una persona responsabile della loro sicurezza, sotto sorveglianza o dietro istruzioni relative all'uso dell'apparecchio.

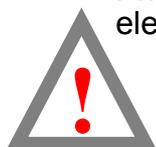
Si raccomanda di accertarsi che i bambini non giochino con questo apparecchio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO :

L'alimentazione elettrica della centrifuga n° 50 è disponibile in due voltaggi

- 220-240V 50/60 Hz monofase
- 110-120V 50/60 Hz monofase

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16 A. **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.**

ATTENZIONE:

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare la compatibilità tra la tensione delle rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
  - sulla targhetta descrittiva (**16**) posta al di sotto dell'apparecchio;
  - oppure sulla targhetta descrittiva applicata sull'ultima pagina del presente manuale.

- Se il cavo di alimentazione (**10**) è danneggiato, dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli

AL PRIMO UTILIZZO:

1. Sollevare il pressore (3).
2. Far ruotare la maniglia di serraggio (1) verso l'alto al fine di aprire il coperchio (2), Fig. 2
3. Per consentire lo smontaggio del coperchio, far ruotare il gruppo della maniglia di serraggio e le leve di chiusura (9) in avanti, Fig. 3
4. Sollevare il coperchio (2), il recipiente (4) e il gruppo del cestello (5)
5. Sollevare il gruppo del cestello (5) e sciacquarlo con acqua corrente
6. Sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi in contatto con gli alimenti : il pressore (3), il coperchio (2), il recipiente (4) e il contenitore della polpa (6).

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO

Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo dello smistamento selettivo relativo ai rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò significa che il prodotto deve essere gestito mediante un sistema di raccolta differenziata, in conformità con la direttiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Apparecchi professionali – al fine di poter essere riciclato oppure smaltito per ridurre eventuali impatti ambientali.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il proprio rivenditore o la società SANTOS.

Per lo smaltimento o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, rivolgersi a una società specializzata o contattare la società SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono smaltiti mediante smistamento selettivo costituiscono un potenziale pericolo per l'ambiente.

I materiali di imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con le normative vigenti in materia.

CENTRIFUGA N°50 con cestello

- Di costruzione robusta (elementi costitutivi in lega d'alluminio, plastica tecnica e lamiera d'acciaio inox 18/10), la centrifuga è particolarmente adatta alla produzione di succhi, concentrati e sughi con ingredienti di base quali frutta e verdure, particolarmente utilizzati dai professionisti di:
  ristoranti, pizzerie, tavole calde, fast-food, ristoranti a tema…
- Dotata di un potente motore che consente la rotazione di un **cestello di centrifuga**.

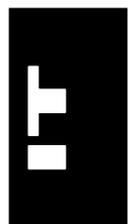
- **Cestello di centrifuga :** La parte attiva e filtrante del cestello è di acciaio inossidabile, la parte inferiore del cestello, che garantisce il movimento, e la chiusura sono di plastica tecnica per alimenti.

- **Recipiente** di acciaio inossidabile imbutito 18/10 con beccuccio di acciaio inossidabile per recuperare e convogliare i succhi prodotti.

AL 1° UTILIZZO :

AVVIO :

Montaggio e preparazione :

1. **Montare il recipiente** (4) sul centratore del recipiente (7) accertandosi di posizionare il beccuccio di convogliamento del succo nell'apposita rientranza sulla parte anteriore del centratore del recipiente, Fig. 4
2. **Posizionare il gruppo del cestello** (5) nel recipiente (4), accertandosi della correttezza del posizionamento sull'azionamento (17). Il posizionamento avviene automaticamente grazie alla forza di gravità, ma è opportuno verificare la posizione del cestello nel recipiente al termine del montaggio. Fig. 5
3. **Montare il coperchio** (2) sul recipiente (4) verificando che, una volta incastrata, l'uscita del coperchio corrisponda all'uscita del recipiente. Fig. 6
4. **Far ruotare il gruppo di chiusura** del coperchio verso il canale d'inserimento e la maniglia di serraggio (1) verso l'alto, oltre le tacche laterali sul coperchio (2). Fig. 7
5. **Far ruotare la maniglia di serraggio** (1) verso il basso per garantire la chiusura del coperchio (2) Fig. 8
6. **Posizionare il pressore** (3) nel canale d'inserimento del coperchio (2) e verificare che la parte inferiore del colletto del pressore tocchi la parte superiore del canale d'inserimento del coperchio.
7. **Posizionare il contenitore della polpa** (6) in modo corretto rispetto all'uscita del coperchio (2), del recipiente (4) e del basamento della macchina (8).
8. **Collegare la spina del cavo di alimentazione** (10) alla presa dell'alimentazione di rete.
9. **Ritrarre il pressore** (3) dal canale d'inserimento del coperchio (2).

Uso :

1. **Mettere in funzione l'apparecchio**, portando l'interruttore di avvio/arresto (11) in posizione 1; si accende la spia.

2. **Posizionare il recipiente** sotto il beccuccio del recipiente (4)
3. **Introdurre la frutta o le verdure** nel canale d'inserimento del coperchio (2) e spingerle verso la grattugia in rotazione servendosi del pressore (3).
4. Continuare questa operazione fino a riempire il recipiente per il succo o fino all'esaurimento della frutta o della verdura da lavorare. Verificare anche il livello di polpa nell'apposito contenitore (6).

Arresto dell'apparecchio

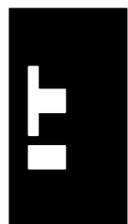
1. Una volta terminato l'utilizzo, **spegnere l'apparecchio**:
   a. portando l'interruttore di avvio/arresto (11) in posizione 0,
   b. ruotando la maniglia di serraggio (1) verso l'alto.
   c. ritraendo la spina del cavo d'alimentazione (10)
2. **Ruotare il gruppo di chiusura del coperchio** (9) sul lato opposto al canale d'inserimento del coperchio (2), ruotare la maniglia di serraggio (1) verso l'alto.
3. Afferrare il gruppo del recipiente (4), il gruppo del cestello (5), il coperchio (2) e il pressore (3) per risciacquarli con acqua corrente.

Pulizia :

Maneggiare con cautela il gruppo del cestello (5), al fine di non alterarne la geometria e di non nuocere al funzionamento ottimale dell'apparecchio.

Per la pulizia del gruppo del cestello (5), si consiglia di servirsi di una spazzola non abrasiva, al fine di pulire con precisione i fori del setaccio di filtraggio e i denti della grattugia.
La pulizia risulterà più agevole se si eviterà di lasciar seccare gli alimenti nel recipiente, nel cestello e nel coperchio.

Precauzioni e rischi :

Durante la preparazione, è opportuno verificare **il livello di riempimento del contenitore della polpa** (6), al fine di evitare intasamenti sull'uscita della polpa dal coperchio (2). Un intasamento potrebbe comportare disequilibri nel gruppo del cestello (5), minacciando il deterioramento della macchina.
La quantità di prodotto lavorabile prima di raggiungere il livello massimo di riempimento del contenitore (6) varia in funzione del tipo di prodotto stesso. Indicativamente possiamo dire che corrisponda a circa 10 Kg di mele e a circa 6 Kg di carote.
Se durante la preparazione si verificasse un intasamento, molto prima del riempimento del contenitore della polpa, potrebbe essere opportuno continuare la lavorazione dell'alimento al fine di consentire l'eliminazione di tale intasamento.
Se il problema dovesse persistere, procedere all'arresto della macchina e alla pulizia del gruppo del cestello (5). Alcuni prodotti possono incrostare o otturare i fori del setaccio, pertanto sarebbe opportuno pulire più frequentemente il gruppo del cestello (5).

ARRESTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere fermato :

- azionando il pulsante di arresto (11),
- utilizzando la maniglia di serraggio (1) del coperchio (2) del recipiente (4)
- ritraendo la spina del cavo di alimentazione (10)

SOSTITUZIONE DEI PRODOTTI DURANTE LA PRODUZIONE DEL SUCCO E PULIZIA IMMEDIATA

È possibile lavorare carote e subito dopo mele al fine di preparare un succo di mele e carote.
È possibile mescolare frutta e verdure per preparare il succo desiderato, o ancora passare dalla produzione di un succo a un'altra, senza tuttavia dover smontare pulire gli elementi della macchina.
Per fare ciò, basta:

1. posizionare un nuovo recipiente sotto il beccuccio del recipiente,
2. procedere alla pulizia rapida e automatica del cestello. Durante la rotazione del cestello, introdurre l'acqua necessaria nel canale del coperchio.

Questo tipo di pulizia può essere effettuato soltanto in casi eccezionali, quando si desideri preparare piccole quantità di succhi diversi da servire al momento.

MANUTENZIONE

SICUREZZA PRESENZA COPERCHIO E RECIPIENTE :

La centrifuga può essere messa in funzione soltanto se il coperchio (2) e il recipiente (4) sono correttamente posizionati sul centratore del recipiente (7) e chiusi con la maniglia di serraggio (1).
Non è possibile mettere in funzione la macchina semplicemente portando la maniglia in posizione verticale (alta) in assenza del recipiente o del coperchio.

SICUREZZA IN CASO DI SOVRACCARICO DEL MOTORE :

In caso di bloccaggio del motore (presenza di corpi estranei, elementi eccessivamente solidi, eccesso di pressione con il pressore su prodotti in lavorazione), l'interruttore di avvio/arresto (11) si porta automaticamente in posizione 0.
Eliminare la causa del problema e premere l'interruttore di avvio/arresto (11) (posizione 1).

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione(10)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

SICUREZZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE :

In caso di surriscaldamento del motore, l'interruttore avvio/arresto (11) si porta automaticamente sulla posizione 0. Aspettare che il motore sia freddo (da 15 a 30 minuti), quindi premere l'interruttore avvio/arresto (11) (in posizione 1).

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (togliere la presa del cavo di alimentazione (10)) e richiedere l'intervento di personale addetto alla manutenzione o contattare un rivenditore SANTOS.

SICUREZZA DI ACCESSO AGLI ATTREZZI:

La centrifuga può essere messa in funzione soltanto se il coperchio e il recipiente sono correttamente posizionati sul blocco motore (7) e la maniglia di serraggio risulta chiusa e bloccata.

Lo sbloccaggio della maniglia di serraggio (1) del coperchio (2) causa lo spegnimento della macchina e l'arresto degli elementi in rotazione entro meno di 3 secondi.
Per rimettere in funzione la macchina, è necessario premere nuovamente l'interruttore avvio/ arresto (11) (posizione 1).
L'interruzione dell'alimentazione provoca l'arresto (posizione 0) dell'interruttore avvio/arresto (11).

MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento sulla centrifuga è necessario scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e scaricare il condensatore di avvio del motore :

Scarica del condensatore :

Mediante un cacciavite con manico isolato, toccare i 2 attacchi del condensatore (13), la visualizzazione di un arco elettrico prova la scarica del condensatore.

Pezzi singoli:

IMPORTANTE: Non utilizzare pezzi di ricambio diversi dai pezzi originali certificati SANTOS.

La macchina non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti sono già stati ingrassati.
È tuttavia necessario intervenire per la sostituzione degli elementi sottoposti ad usura, come i componenti elettrici, quali per esempio il condensatore d'avvio e il relè d'avvio. In tal caso, consultare l'elenco dei componenti necessari per il funzionamento della macchina in funzione della tensione d'esercizio dell'apparecchio (leggibile sul documento di garanzia consegnato unitamente all'apparecchio e sulla targhetta descrittiva applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio).

La grattugia (14) e, in misura minore, il gruppo del cestello (5) possono essere considerati elementi soggetti a usura.
Per il funzionamento ottimale della macchina, si consiglia di controllare anche lo stato della membrana di chiusura (15) e verificare soprattutto l'assenza di segni di lacerazione.
Controllare anche lo stato degli elementi di azionamento di elastomero (17), verificando in particolare l'assenza di segni di lacerazione.

Per **eventuali ordini di elementi singoli** (vedere i riferimenti sull'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale), precisare **tipo**, **numero di serie dell'apparecchio e caratteristiche elettriche riportate sotto lo stesso**.

MANUTENZIONE QUOTIDIANA :

IMPORTANTE:

- **In ogni caso, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dello stesso (10).**
- **Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.**

- Dopo l'uso, pulire il gruppo del cestello, il recipiente, il coperchio, il contenitore della polpa, il pressore e il centratore del recipiente con acqua corrente o con un

apposito detersivo per stoviglie. Sciacquare e asciugare. Evitare l'uso di prodotti o panni abrasivi per la pulizia del gruppo del cestello.

- Il basamento e la protezione del blocco motore dovranno essere puliti con una spugna morbida e umida, per essere in seguito asciugati.

ATTENZIONE :

Per una pulizia più facile, non lasciar seccare avanzi di alimenti nel recipiente (4), nel gruppo del cestello (5), nel coperchio (2) e sul pressore (3).
Si consiglia di procedere alla pulizia di tutte le suddette parti non appena terminata la lavorazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.

L'apparecchio non parte:

- Controllare: la presa di corrente, lo stato del cavo di alimentazione,
- Controllare: la posizione del recipiente del succo sul blocco del motore, la posizione del coperchio sul recipiente del succo, la chiusura della maniglia di serraggio sul coperchio.

L'apparecchio si ferma in seguito a un surriscaldamento del motore:

(gli elementi di lamiera in prossimità del blocco motore si sono surriscaldati)
- Portare il pulsante avvio/arresto (11) in posizione 0, scollegare la presa di corrente e attenersi ai punti del capitolo "sicurezza in caso di surriscaldamento del motore"

L'apparecchio si ferma in seguito ad un sovraccarico :

vedere il capitolo "sicurezza in caso di sovraccarico del motore"

L'apparecchio vibra in funzionamento a vuoto :

La vibrazione è causata da un intasamento, provocato a sua volta da :

- Uno scorretto posizionamento del cestello, verificare il posizionamento
- Un'alterazione delle caratteristiche geometriche del cestello o della base di plastica, controllare ed effettuare le opportune sostituzioni.

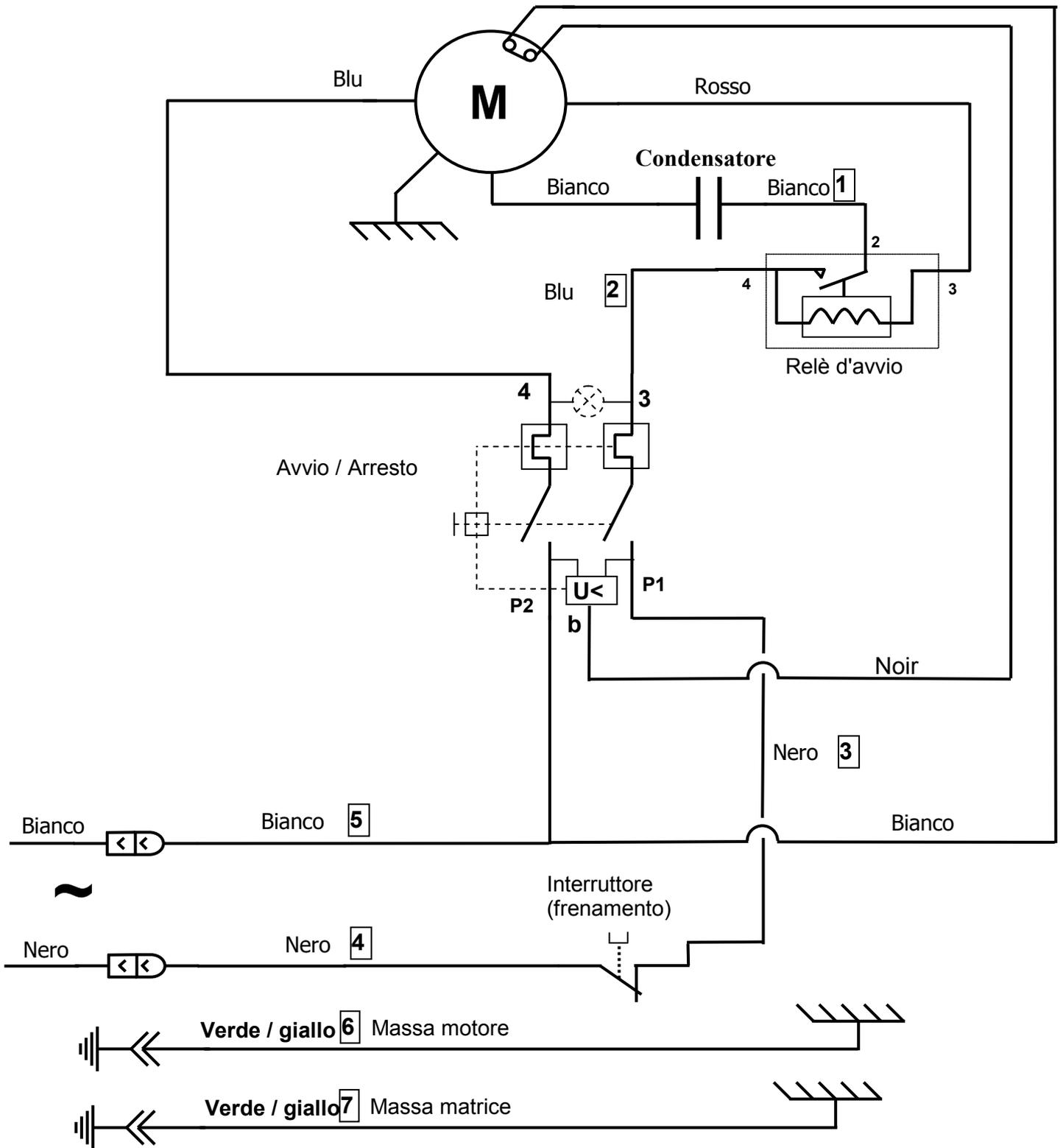
RIFERIMENTI NORMATIVI

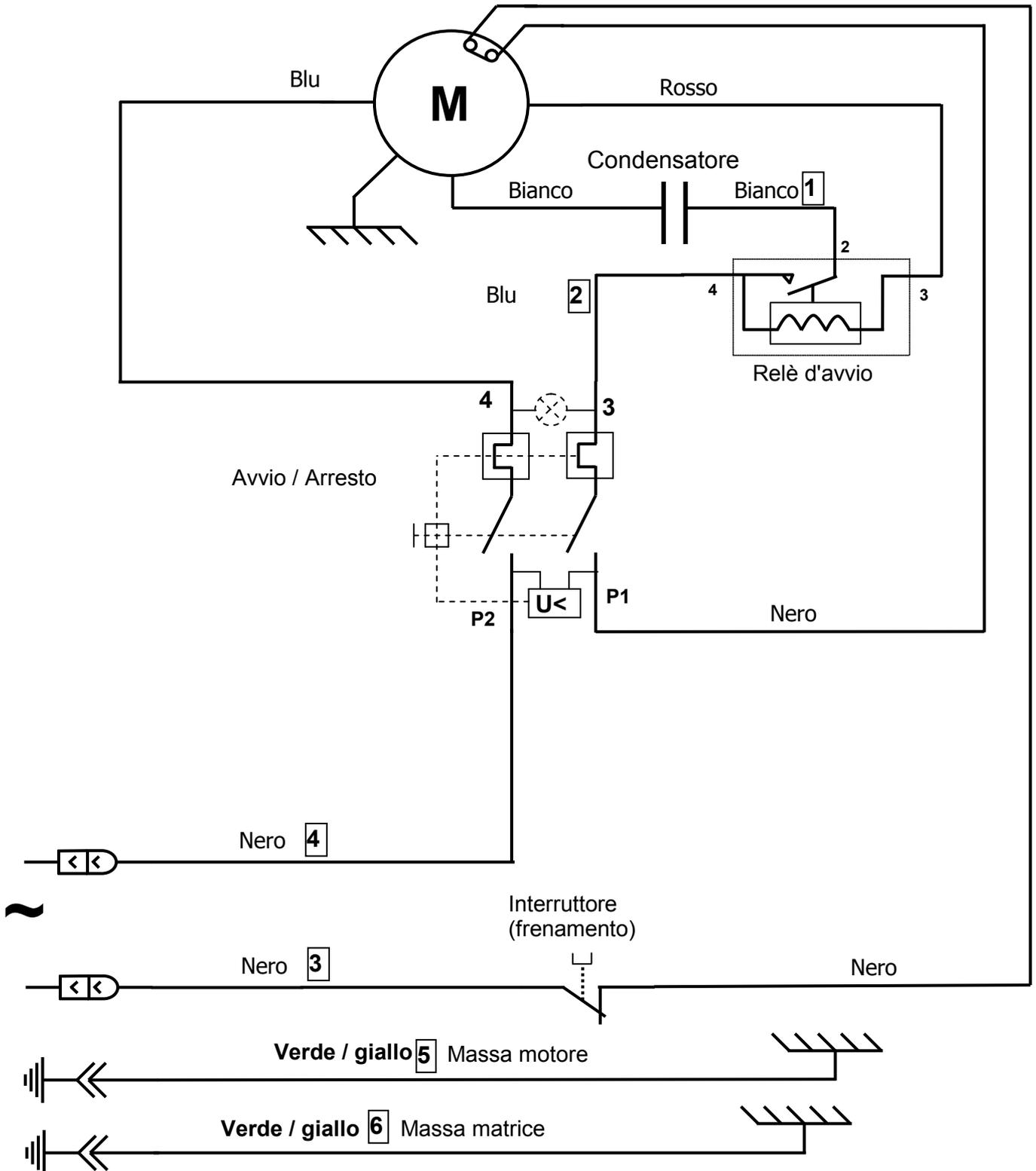
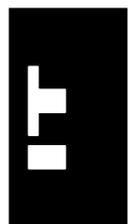
La centrifuga N° 50 è conforme alle disposizioni delle norme Europee :

- CE (Europa) controllato dal LNE Laboratoire National d'Essais (Laboratorio Nazionale di Collaudo).
- GS (Germania) controllato dal LNE Laboratoire National d'Essais(Laboratorio Nazionale di Collaudo).
- UL (USA) e cUL (Canada).
- NSF (USA).

CARATTERISTICHE TECNICHE (1)

Rete di distribuzione :		
Tensione d'alimentazione (V)	220-240	110-120
Frequenza (Hz)	50 / 60	50 / 60
Condensatore avvio (µF)	50-260V	250-160V
Relè d'avvio (Riferimento SANTOS)	50545	50545B
Motore :		
Potenza assorbita (kW)	0,6	0,8
Intensità assorbita (A)	3.5	8.5
Velocità motore (giri/min)	3000 / 3600	3000 / 3600
Tempi di arresto dell'apparecchio	3 sec max	3 sec max
Rumorosità (2)(dBA) Misurata a 3000 giri/min LAeq, dB	65	65
Dimensioni e peso		
Altezza (mm)	450	
Larghezza (mm)	260	
Profondità (mm)	470	
Peso netto (kg)	15.5	
Peso imballato (kg)	16.5	
Capacità contenitore (Litri)	7.5	
Temperatura prodotti trattati	Min: 4°C	Max 120°C
Altezza del beccuccio del recipiente (mm)	200	

(2) ref 20µPa

Schema elettrico 220-240V 50/60Hz

M
Blu
Rosso
Condensatore
Bianco
Bianco 1
2
Blu 2
4
3
Relè d'avvio
4
3
Avvio / Arresto
U<
P1
P2
Nero
Nero 4
~
Interruttore
(frenamento)
Nero 3
Nero
Verde / giallo 5 Massa motore
Verde / giallo 6 Massa matrice

SCHEMA TRADUZIONE DEI COMPONENTI ELETTRICI

Fr	IT
Moteur	Motore
Condensateur	Condensatore
Relais de démarrage	Relè d'avvio
Interrupteur (freinage)	Interruttore (frenamento)
Marche / Arrêt	Avvio / Arresto
Masse moteur	Massa motore
Masse virole	Massa matrice

SCHEMA TRADUZIONE DEL COLORE DEI FILI

Fr	IT
BLANC	Bianco
NOIR	Nero
BLEU	Blu
ROUGE	Rosso
VERT/JAUNE	Verde / giallo

SCHEMA TRADUZIONE DEGLI ELEMENTI DELLA MACCHINA

rep	Fr	IT
1	Poignée de serrage	Maniglia di serraggio
2	Couvercle	Coperchio
3	Poussoir	Pressore
4	Cuve	Recipiente
5	Panier centrifugation	Cestello di centrifuga
6	Conteneur à pulpe	Contenitore della polpa
7	Centreur de cuve	Centratore del recipiente
8	Entraîneur	Azionamento
9	Tige de serrage	Leva di chiusura
10	Cordon alimentation	Cavo di alimentazione
11	Interrupteur Marche / Arrêt	Interruttore Avvio/arresto
13	Condensateur	Condensatore
14	Râpe	Grattugia
15	Membrane de verrouillage	Membrana di chiusura
17	Pion d’entraînement	Elemento d'azionamento

Figures :

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

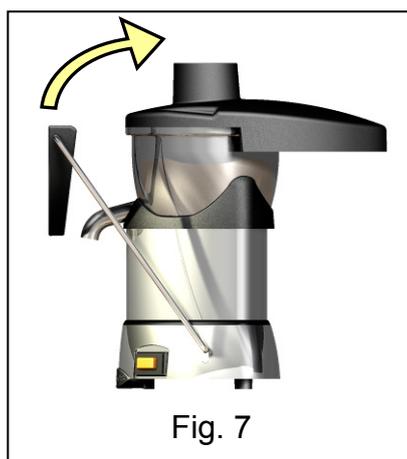
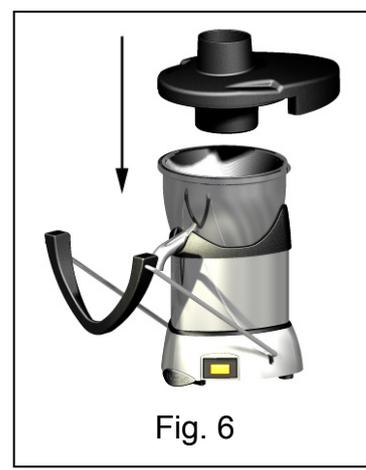
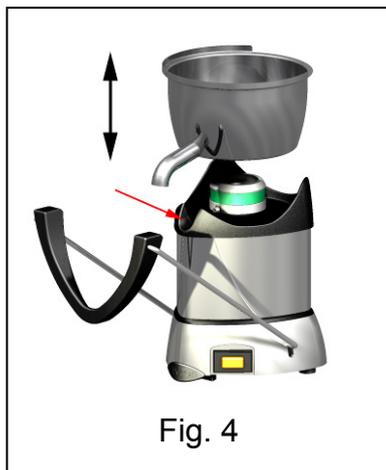
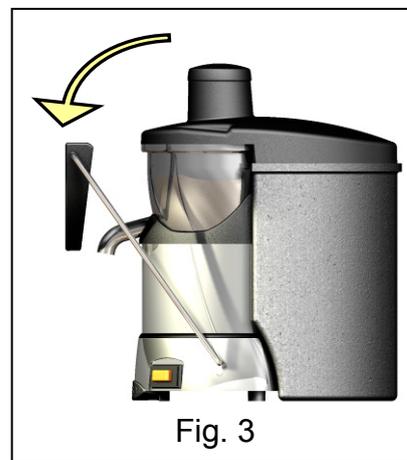
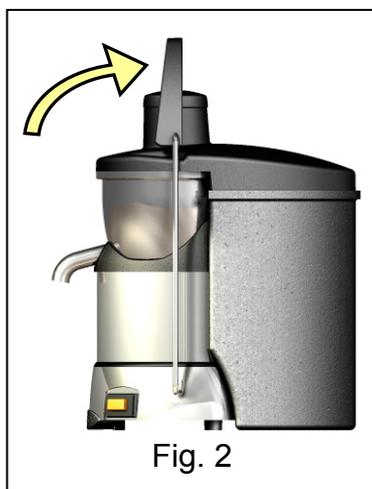
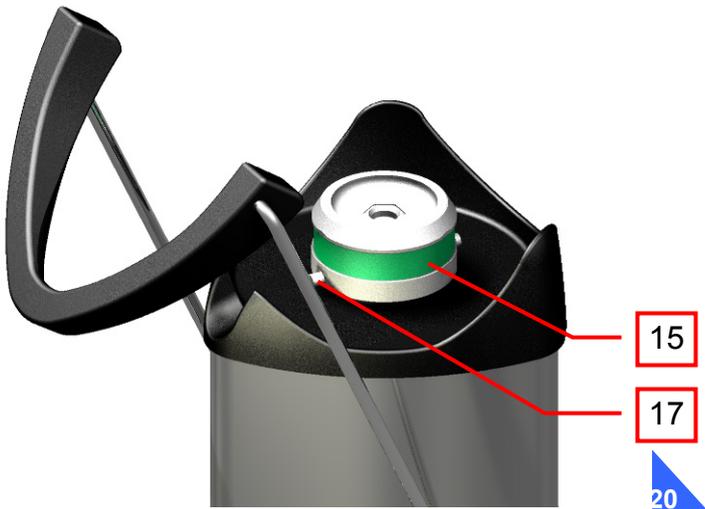
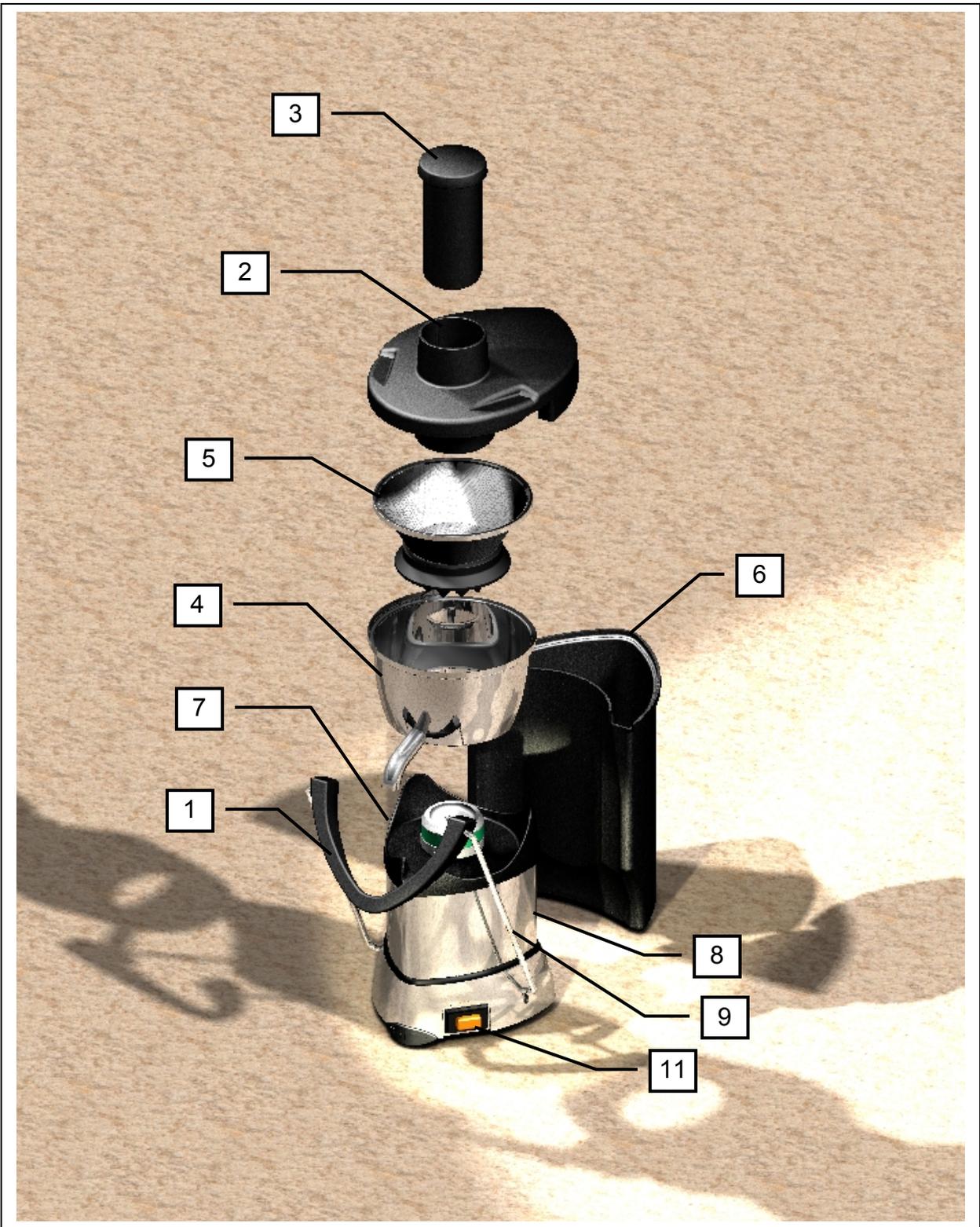
Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

15
17

14

CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics …). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO

COPIA
Per tutti i documenti non consegnati insieme all'apparecchio.

Stampati, inviati a mezzo fax, scaricati